

NASTRI e COCLEE



Velati offre un'ampia gamma di nastri e coclee per trasportare la carne - interamente costruiti in acciaio INOX e con materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa MOCA e le linee guida dell'Hygienic Design - collegando le varie macchine che compongono la linea di produzione.

In questo modo, il flusso di produzione risulta essere più rapido ed efficace. Nastri e coclee possono essere gestiti non solo manualmente, ma all'interno di una più ampia automazione di linea, aumentando ulteriormente la produttività.

Tutte le macchine Velati sono progettate per rendere le operazioni di pulizia rapide ed efficienti.

I nastri disponibili sono di diverse tipologie: a traino positivo, in conca, modulari, configurabili in larghezza e lunghezza a seconda di quanto necessario per la specifica applicazione.

Velati costruisce, inoltre, varie tipologie di nastri di pesatura posti all'inizio delle linee di produzione, su celle di carico ed integrati con il sistema gestionale

Anche le coclee possono essere di diverse tipologie, a canale aperto, piuttosto che chiuso, semplici oppure doppie, configurabili in diametro e lunghezza a seconda di quanto necessario per la specifica applicazione.

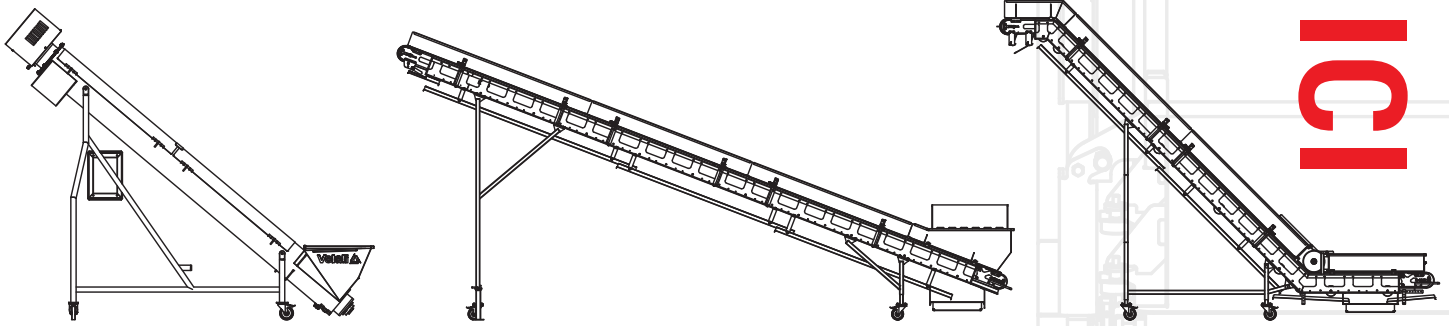
Nastri e Coclee

MODELLO		NASTRI E COCLEE
Tipo di azionamento		Custom
Potenza motore	kW	Custom
Diametro (coclea)	mm	200 / 400
Inverter		Opzione

MODELLO			NASTRI E COCLEE
Dimensioni	A	mm	Custom
	B	mm	Custom
	C	mm	Custom
Peso		kg	Custom

*Le dimensioni indicate nella presente scheda tecnica sono orientative e possono essere variate. Le prestazioni sono da intendersi per macchina nuova di fabbrica, in condizioni climatiche normali e per utilizzo rispondente a quanto riportato sul manuale di utilizzo. Equipaggiamenti diversi possono far variare alcuni valori.

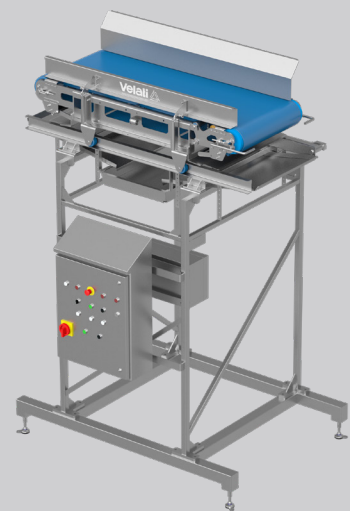
DATI TECNICI



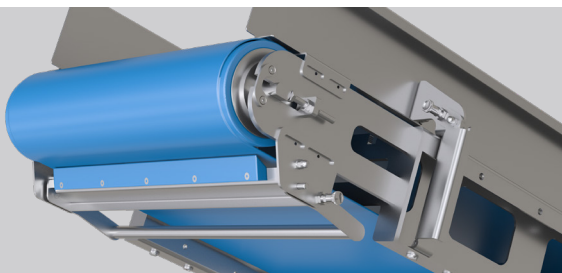
Celle di pesatura



Deflettore



Nastro



Piedino
hygienic design

